

# ☰P Hurtigveiledning for AutoPilot-programmer



**BOSCH**  
Invented for life

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Du velger et program, og apparatet tar i bruk de optimale innstillingene for det. Ovnslrommet må ikke være for varmt hvis du skal oppnå gode resultater. La ovnsrommet avkjøles, og ikke start programmet før det er avkjølt.

## Kokekar

► Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.

### A | Egnede kokekar:

- Bruk ildfaste kokekar som tåler inntil 300 °C.
- Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk. Grillen virker gjennom glasslokket, og steken får en fin, sprø skorpe.
- Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen kraftig. Retten blir mindre brun, og kjøttet mindre stekt. Hvis du bruker en ovnsgrYTE av rustfritt stål, må du ta av lokket når programmet er avsluttet. Grill kjøttet på grilltrinn 3 i ytterligere 8 til 10 minutter.
- Retten brunes kraftigere nedenfra i kokekar av emaljert stål, støpejern eller trykkstøpt aluminium. Tilsett litt mer væske.

**Tips:** Dersom stekesjyen blir for lys eller for mørk, tilsetter du mindre eller mer væske neste gang.

### B | Uegnede kokekar:

- Kokekar av lys, skinnende aluminium, uglasert keramikk og kokekar av plast eller med plasthåndtak er ikke egnet.

### C | Størrelse på kokekaret:

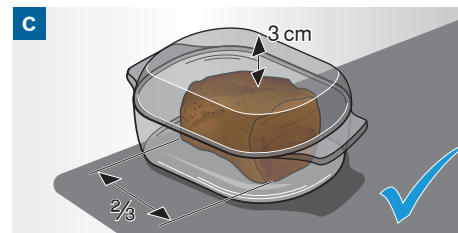
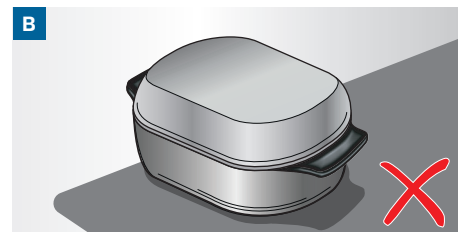
- Steken skal dekke ca. to tredjedeler av bunnen på kokekaret. På den måten får du fin stekesjy.
- Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg under steking.

## Programmer

- Når en stek er ferdig, kan den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.
- Vekten kan stilles inn fra 0,5 kg til 2,5 kg.

**Merk:** Vektområdet er bevisst avgrenset. Til svært store retter finnes det ofte ikke noe passende kokekar, og tilberedningsresultatet vil ikke stemme.


Du finner mer informasjon i den mer utførlige bruksanvisningen. Les nøye igjennom den.



9001322414 (9706)

no

## Stille inn program

- ▶ Apparatet velger optimal varmetype samt tids- og temperaturinnstilling. Du trenger bare å stille inn vekten.
- ▶ Vekten kan kun stilles inn innenfor det definerte området.
- 1. Sett funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren på program .
- 2. Still inn ønsket program med tasten **+** eller **-**.
- 3. Trykk på tasten **kg**.
- 4. Still inn vekten på matretten med tasten **+** eller **-**. Etter at vekten er lagt inn, viser displayet anslått varighet. Ved behov kan du gå tilbake til program med tasten **kg**.
- ▶ Etter noen sekunder starter programmet. Varigheten telles ned i displayet.
- ▶ Når programmet er avsluttet, høres det et lydsignal. I displayet står varigheten på null.
- ▶ Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.


## Programmets varighet

- ▶ Varigheten på det programmet du har stilt inn, beregnes automatisk. Den vises etter at du har stilt inn vekt for det valgte programmet.
- ▶ Du kan ikke endre varighet for programmene.

## Ettersteke



















- ▶ Så snart programmet og signalet er avsluttet, kan du stille inn varighet med tasten **+**. Apparatet fortsetter å varme med innstillingene for programmet.
- Merk:** Du kan ettersteke så mange ganger du vil.
- ▶ Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.

## Forskyve sluttiden

- ▶ På noen programmer kan sluttiden forskyves til et senere tidspunkt. Før start trykker du på tasten  helt til slutt symbolet er markert i displayet. Forskyv sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+**.
- ▶ Etter start går apparatet i ventemodus.

## Endre og avbryte

- ▶ Etter start kan ikke programnummeret og vekten endres lenger.
- ▶ Sluttiden kan endres så lenge apparatet er i ventemodus.
- ▶ Dersom du ønsker å avbryte programmet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Program	Matvare som skal tilberedes	Kokekar	Tilsett væske	Innsetningshøyde	Innstillingsvekt	Merknader
01 Kylling, uten fyll	Klar til tilberedning, krydret			2	Kyllingvekt	Legges i kokekaret med brystet opp
02 Kalkunbryst	I ett stykke, krydret			2	Vekt på kalkunbryst	Ikke brun kjøttet på forhånd
03 Gryterett, med grønnsaker	Vegetarisk			2	Samlet vekt	Kutt grønnsaker med lang steketid (f.eks. gulrøtter) i mindre stykker enn grønnsaker med kort steketid (f.eks. tomater).
04 Gulasj	Storfe- eller svinekjøtt skåret i terninger, med grønnsaker			2	Samlet vekt	Legg kjøttet nederst og dekk det med grønnsaker. Ikke brun kjøttet på forhånd.
05 Kjøttpudding, fersk	Kjøttdeig av storfe, svin eller lam			2	Vekt på stek	-
06 Oksestek	F.eks. høyrygg, bog, rundstek eller surstek			2	Kjøttets vekt	Ikke brun kjøttet på forhånd
07 Okserulader	Fylt med grønnsaker eller kjøtt			2	Samlet vekt på alle fylte rulader	Ikke brun kjøttet på forhånd
08 Lammelår, gjennomstekt	Uten ben, krydret			2	Kjøttets vekt	Ikke brun kjøttet på forhånd
09 Kalvestek, mager	F.eks. mørbrad eller rundstek			2	Kjøttets vekt	Ikke brun kjøttet på forhånd
10 Nakkestek av svin	Uten ben, krydret			2	Kjøttets vekt	Ikke brun kjøttet på forhånd

### Forklaring



Stekegryte med lokk



Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker



Maten skal være nesten helt dekket, f.eks. med kraft eller vann



Etter oppskrift